



THE BAKER'S
CROWN



MINI REX MULTI

EN MYCKET KOMPACT DEGDELARE OCH RUNDRIVNINGSMASKIN
MED MÅNGA OLIKA VIKTOMRÅDEN FRÅN 11,5 TILL 330 G

UTMÄRKANDE EGENSKAPER

Denna kompakta maskin, som kan arbeta med 1, 2 eller 3 rader, utmärks av att den har särskilt många olika viktområden, från 11,5 till 330 g, som åstadkoms med hjälp av utbytesmoduler.

Den tekniska konstruktionen, som är uttänkt in i minsta detalj, gör maskinen till ett konkret alternativ till konventionella automatiska runddrivningsmaskiner.

- viktområde från 11,5 till 330 g (rundrivna upp till 140 g)
- timkapacitet vid utmatning i 1, 2 eller 3 rader: 1200, 2400 resp. 3600 bitar
- utbytbara trumlistor / runddrivningsplattor
- användarvänlig panel med självförklarande symboler
- tratt med nedmatningsvalsar för ca. 15 kg deg-
- strömförsörjning: 0,75 kW
- maskinvikt ca. 300 kg
- lätt igångsättning och drift
- antal rader och viktområden kan snabbt ändras
- design i rostfritt stål

ENKELT KONTROLLSYSTEM

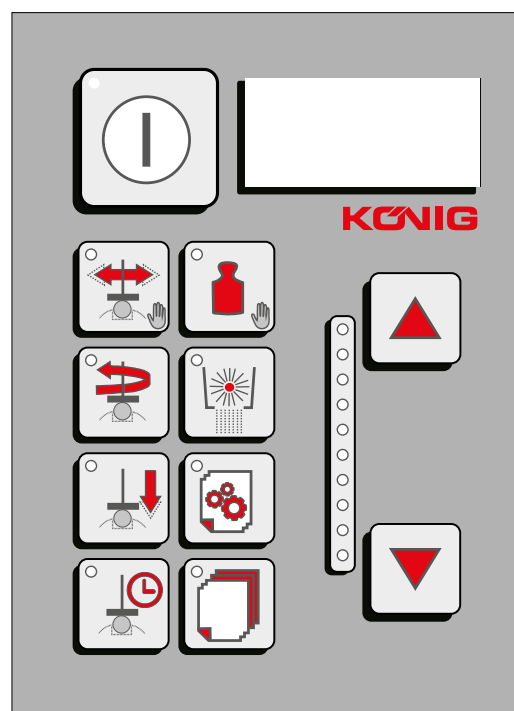
- kontrollenhet med mikrokontroller och pekpanel
- direkt åtkomst till inställningarna
- programmerbara mekaniska inställningar
- parametrar som kan justeras med UPP/NED-knappar
- stapeldiagram visar gränsvärden
- åtkomst till alla lagrade inställningar är möjlig när som helst

Pekpanel

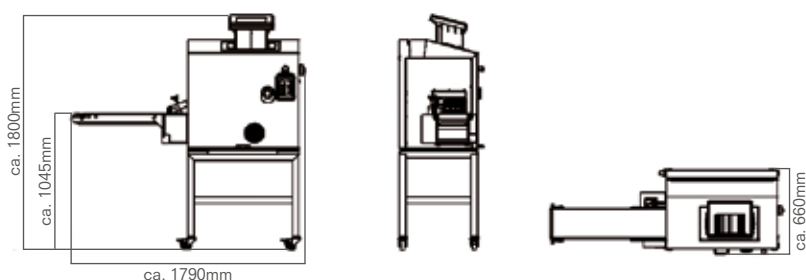
- jämn, hygienisk yta som är lätt att rengöra
- tangentbord med LED-indikator
- 3-siffrig digital display
- stapeldiagram (för gränsvärden, status etc.)

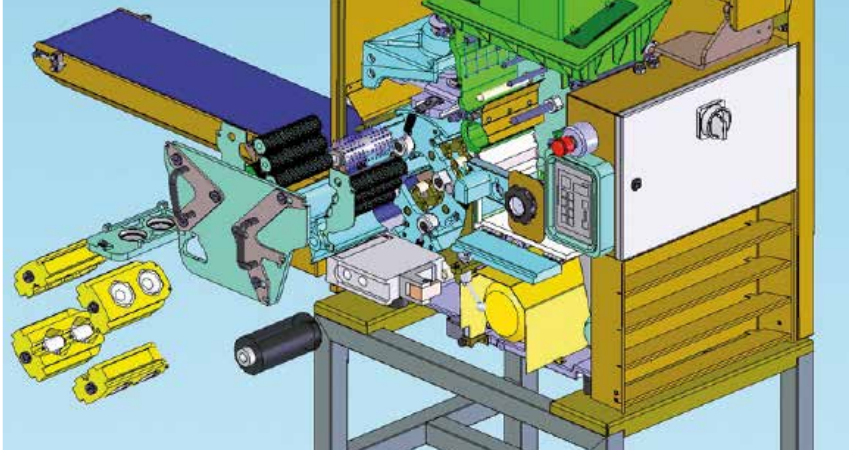
Mikrokontroller

- lagring av alla inställningar
- display för drifttimmar
- lagring av serviceintervaller
- programvaruuppdatering och säkerhetskopiering via SD minneskort



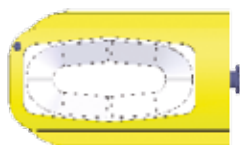
HUVUDSAKLIGA MÅTT





- enkel och driftsäker justering av trumlisterna för olika viktområden eller för att ändra antalet rader
- tratt med nedmatningsvalsar som är lätt att komma åt och rengöra

KAN JUSTERAS FÖR OLIKA VIKTOMRÅDEN



Funktionsläge för 1 rad

- kapacitet 1200 bitar/timme
- viktområden från 100 g till 330 g
- endast delning, ingen rundrivning



Funktionsläge för 2 rader

- kapacitet 2400 bitar/timme
- viktområden från 30 g till 100 g
- endast delning, ingen rundrivning



Funktionsläge för 2 rader

- kapacitet 2400 bitar/timme
- viktområden från 23 g till 140 g
- rundrivna produkter



Funktionsläge för 3 rader

- kapacitet 3600 bitar/timme
- viktområden från 11,5 g till 30 g
- rundrivna produkter

Viktområden (beroende på degtyp)	Antal rader	Stansstorlek	Kapacitet Bitar/timme
11,5-20g	3	SKG 40	3600
15-30g	3	SKG 45	3600
23-60g	2	SKG 51	2400
25-68g	2	SKG 54	2400
30-80g	2	SKG 58	2400
30-80g	2	RK 58	2400
35-75g	2	RD 58	2400
40-95g	2	SKG 63	2400
45-100g	2	RK 64	2400
55-105g	2	RD 64	2400
55-108g	2	AKG 67	2400
65-115g	2	RD 70	2400
75-120g	2	AKG 70	2400
85-140g	2	AKG 75	2400
100-250g	1	SK 144	1200
190-330g	1	SKG 144	1200



FÖRTROENDE BASERAT PÅ ERFARENHET EN SÄKER INVESTERING

PRÖVA VÅRA MASKINER PÅ TEKNIKCENTRET FÖR KUNDER!

De investeringar som du gör kommer att förbättra dina framtida möjligheter till framgång. Lönsamhet kan endast garanteras om investeringen görs med förnuft. Om investeringen är klok kan ofta endast fastställas efteråt. König ger dig emellertid möjligheten att prova maskinerna innan du spenderar några pengar.

För att vara säker på att du inte köper grisen i säcken ska du nog testa König-maskinerna på vårt teknikcenter.

Besök Königs center i Graz och Dinkelsbühl. Med utgångspunkt från dina recept och råvaror kan vi utarbeta den bästa lösningen för dig tills du är fullständigt nöjd med vårt förslag. Vid behov justerar vi maskinerna på nytt och startar om hela processen med specialutformning. På så sätt garanteras att du kan erbjuda det som kunderna förväntar sig.

SERVICE OCH RESERVDELAR FRÅN TILLVERKAREN!

Varje maskin och enhet genomgår ett antal testkörningar med och utan deg. De flesta av våra tekniker är i själva verket utbildade bagerare. De sätter ihop maskinerna i våra lokaler och sätter dem sedan i drift, med hjälp av de ingående kunskaper de har om bageribranschen. Kontakta vår avdelning för reservdelar och service om något problem skulle uppstå. Vi tar emot samtal dygnet runt från alla delar av världen:

UNDER KONTORSTID: +43 316.6901.0
UTANFÖR KONTORSTID: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

* Måtten angivna i mm – ej bindande. Med reservation för tekniska ändringar. September 2011